

## Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Rotweinsorbet

---



### Mit Herz am Herd

In dieser Folge von „Mit Herz am Herd“ sind Sternekoch Cliff Hämmerle und seine Kochschüler Verena und Michel vor dem wunderschönen Jagdschloss Karlsbrunn. Als Rezept hat Cliff ein französisches Dessert ausgewählt: Moelleux au Chocolat mit Rotweinsorbet.

Für seine Abwandlung des halbflüssigen Schokoladenkuchens verwendet Hämmerle Zartbitterschokolade aus dem Rhonetal. Die Schokolade sollte beim Schmelzen maximal auf 40° erwärmt werden, damit sie keine Klümpchen bekommt.

**Cliffs Tipp:** Den Schokoladenkuchen kann man wunderbar morgens vorbereiten. Die Schokoladenmasse in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und luftdicht verschließen. Kühl aufbewahren und abends als Überraschung servieren.

Eine Mischung aus Rotwein und Zucker, kurz aufgekocht, sorgt für die Bindung und Cremigkeit des Rotweinsorbets. Der Saft von frischen Blutorange und Grapefruits gibt dem köstlichen Eis eine frische, fruchtige Note. Dazu gibt es Obst und wunderbare Anregungen für das Verzieren eines festlichen Dessert-Tellers.

Das "Mit Herz am Herd"-Team – wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

---

### Die Rezepte

---

## Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Rotwein-Sorbet

Zutaten für vier Portionen

**Schokoladenkuchen:**

4 Eier  
2 Eigelbe  
Je 100 g Zucker und Mehl  
Je 80 g Zartbitter-Kuvertüre (70 %) und Butter

**Rotwein-Sorbet:**

700 ml Rotwein  
700 ml Orangensaft (7 Orangen)  
300 ml Grapefruitsaft (3 Grapefruits)  
450 g Zucker

Für den Schokoladenkuchen Butter und Zartbitter-Kuvertüre in einem kleinen Topf auf dem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit mit dem Rührgerät Eier, Eigelbe und Zucker 5 Minuten schaumig schlagen. Die leicht abgekühlte Kuvertüre unter die Ei-Masse ziehen. Zuletzt das Mehl in die Schüssel sieben. Vier Auflaufförmchen mit Öl bestreichen und 3/4 mit der Schokoladenmasse füllen. Für 5 Minuten bei 180 Grad Ober-Unterhitze in den Ofen schieben.

Für das Rotwein-Sorbet die Hälfte des Rotweins in die Sauteuse geben und den Zucker hinzufügen. Einmal alles kurz aufkochen lassen. Mit dem Orangensaft, dem Grapefruitsaft und dem restlichen Rotwein auffüllen. Zum Gefrieren in die Eismaschine geben.

**Cliffs Tipp:** Das Rotwein-Sorbet gibt einem Mehrgängemenü einen herrlichen Frischekick.

---